

BUBBLOR I GLASET

Champagne André Clouet 145

Louis Massing Bdb Brut Natur 150

Lamandier-Bernier Latitud Bdb 160

Veuve Clicquot Brut 165

Moët Chandon Imperial Brut 165

Veuve Clicquot Rich 165

FÖRRÄTTER / STARTER

VIT SPARRIS 189

serveras med Kalix sikrom, brioche & hollandaise
*white asparagus served with Kalix lavaret roe,
brioche & hollandaise*

RÅRAKA MED KALIX SIKROM 269

40 g Kalix sikrom med smetana, rödlök, gräslök och citron
*Kalix lavaret roe with swedish hash brown,
smetana, onions & lemon*

TOAST SKAGEN 1/2 149 - 1/1 205

handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill
på smörstekt toast med Kalix sikrom & citron
*shrimp in mayo, horseradish and dill on toast
with Kalix lavaret roe & lemon*

VILLA GODTHEMS STORA SILLBRICKA 155

serveras med Västerbottensost & potatis
pickled herrings with Västerbotten cheese & potato

CARPACCIO PÅ BETOR 149

örtsallad med blomkål, rädisor, saltrostade solrosfrön,
vit sparris & timjancitrus vinigrette
*beet carpaccio with herb salad, salt roasted sunflower seeds,
cauliflower, radish, white asparagus & thyme vinaigrette*

FRANSK LANTPATÉ 159

serveras med rågröd, picklade primörer & fikoncumberlandsås
*Pâté de Champagne served with rye bread, pickled vegetables
& fig cumberland sauce*

PLANKSTEK

HAVETS PLANKSTEK 325

grillad röding, grön sparris & spetskål,
pommes duchesse och forellromshollandaise
*fillet of char on wood with pommes duchesse,
trout roe hollandaise, green asparagus & cabbage*

VILLANS GRÖNA PLANKA 265

portabello fylld med tomatconcasse, tryffel,
säsongens grönsaker, gurkvinäggrett & duchesse/kokt potatis
*portobello filled with tomato concasse served with
truffle, cucumber vinaigrette & pommes duchesse (vegan)*

PLANKSTEK ORIGINAL 359

ryggbiff, pommes duchesse, bacon, sauterad spenat,
bakad tomat, béarnaise & rödvinssky
*striploin on wood with pommes duchesse, bacon, spinach,
baked tomato, béarnaise & red wine sauce*

HUVUDRÄTTER / MAIN

HÄLLEFLUNDRA 349

serveras med vit sparris, färskpotatis & hummersås
halibut with white asparagus, new potatoes and lobster sauce

RÖDTUNGA MEUNIÈRE 315

serveras med gulbetor, pepparrot, brynt smör & färsk potatis
*Dower sole meunière served with yellow beets, horseradish,
melted butter and new potatoes*

VILLANS FISKGRYTA 198

serveras med krutonger & aioli
fish casserol served with croutons & aioli

GRILLAD TOURNEDOS ROSSINI 395

halstrad anklever, svart tryffel, haricots verts & rösti
grilled tournedos with seared foie gras, truffle, haricots verts & rösti

LAMMRACKS 359

picklad rödlök, timjans rödvinssås & potatisgratäng
*grilled rack of lamb served with pickled red onions, thym red wine
sauce & potato au gratin*

FLÄKSCHNITZEL CORDON BLEU 189

schnitzel fylld med Västerbottensost och skinka - serveras med
gröna ärtor, ansjovissmör, rödvinssås och stekt potatis
*schnitzel "Cordon Bleu" Pork loin, Västerbotten and ham
with green peas, red wine sauce, anchovies butter & potatoes*

HUSMANSKOST

GRAVAD LAX 220

serveras med dillstuvad potatis
gravlax served with dill creamed potato

SLOTSSTEK 220

gräddsås, svartvinbärsjelé, smörslungade vårprimörer
och färskpotatis
*steak of veal served with cream sauce, blackcurrant jelly,
sauteed spring greens & new potato*

HEMRULLADE KÖTTBULLAR 169

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka
meatballs, potatopurée, cream sauce, lingonberries & cucumber

DESSERT

VÅRA OSTAR 59 st / 155 tre st

fråga er servitör om våra ostar
ask your waiter about our cheese

CRÈME BRÛLÉE 95

klassisk crème brûlée
classic crème brûlée

PAVLOVA 125

jordgubbar med lättvispad grädde & yoghurtglass
strawberries, cream & yoghurt ice cream

HEMGJORD GLASS 39 st / 99 tre st

fråga er servitör om kvällens smaker
ask your waiter about the flavours of our ice cream

ISAD CITRUSSALLAD 110

serveras med kiwisorb
cold citrus salad with sorbet

CHOKLADTRYFFEL 49

tryffel på valrhonachoklad, lättvispad grädde & hallon coulis
truffle of valrhona chocolate, whipped cream & raspberry coulis

DEN LILLA FINALEN 159

presskaffe, chokladtryffel & 3cl cognac
coffee with truffle & 3cl cognac